

NOS PLATS DE CONSISTANCE
UNSERE HAUPTGERICHTE
OUR MAIN COURSES

RISOTTO AUX TRUFFES NOIRES

Risotto Aquarello crémeux servi avec copeaux aux truffes noires d'hiver

Cremiger Aquarello Risotto serviert mit Spänen von schwarzen Winter Trüffeln

Creamy Aquarello risotto served with shavings of black winter truffles

CHF 40.-

US CHOICE BLACK ANGUS
TOMAHAWK (1150G)

(PRE-COMMANDE / VORBESTELLUNG / PRE-ORDER 30 MINS)

US Choice « Black Angus » Tomahawk pour deux personnes, servi avec gratin dauphinois, légumes du marché, beurre maître d'hôtel, sauce moutarde de Dijon à l'ancienne et sauce Chimichurri

US Choice Black Angus Tomahawk zum Teilen für zwei Personen, serviert mit Gratin Dauphinois, Marktgemüse, Maître d'hôtel Kräuterbutter, Dijon-Senfsauce à l'ancienne, und Chimichurri Sauce

US Choice Black Angus Tomahawk for two people, served with potato gratin dauphinois, market vegetables, maître d'hôtel herb butter, classic Dijon mustard sauce, Chimichurri Sauce

CHF 210.-

NOS DOUCEURS
UNSERE NACHSPEISEN
OUR DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT
« GRAND CRU FELCHLIN »

(PRE-COMMANDE / VORBESTELLUNG / PRE-ORDER 15 MINS)

Fondant au chocolat suisse « Grand Cru Felchlin » glace Fior di Latte et sauce caramel salé

Schokoladenfondant mit flüssigem Kern mit Schweizer „Grand Cru Felchlin“ Schokolade, Fior diLatte-Glacé und Sauce von gesalzenem Karamell

Chocolate fondant lava cake with “Swiss Grand Cru Felchlin” chocolate, Fior di Latte ice-cream and salted caramel sauce

CHF 18.-

MIMOSA AUX AGRUMES SANGUINES

Granité champagne rosé, écume d'orange sanguine, et mandarines marinées au Grand Marnier

Rosé champagner Granité, Blutorangenschaum, und in Grand Marnier marinierte Mandarinen

Rosé champagne granité, blood orange foam, and mandarins marinated in Grand Marnier

CHF 18.-

PAVLOVA AUX FRUITS TROPICAUX

Pavlova au fruit de la passion, mangue et crumble de Macadamia

Pavlova mit Passionsfrucht, Mango und Macadamia-Crumble

Pavlova Meringue aux fruits de la passion et mangue, crumble de macadamia

CHF 18.-

VARIATIONS DE FROMAGES ROLF BEELER

Variations de fromages du maitre fromager Rolf Beeler servies avec pain montagnard de Zermatt et chutney maison

Käsevariationen vom Käsermeister Rolf Beeler serviert mit Zermatter Bergführerbrot und hausgemachtem Chutney

Cheese variations from master cheesemaker Rolf Beeler served with fruit bread from Zermatt and homemade chutney

CHF 28.-

BIENVENUE À L'ÉPICURE - CUISINE GOURMANDE

L'ÉPICURE

RESTAURANT • BAR • WINE LOUNGE

‘EPICUREAN:

“A person that is fond of luxury and sensuous pleasure, especially that of eating and drinking.”

L'ÉPICURE

RESTAURANT • BAR • WINE LOUNGE

MENU

NOS ENTRÉES ET SOUPES UNSERE VORPSEISEN UND SUPPEN OUR APPETIZERS AND SOUPS

DUO DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras en terrine et poêlée, gelée de Sauternes, pommes flambées au calvados, crumble de noix de cajou, pain brioché

Duett der Foie Gras als Terrine und gebraten, Sauternes Gelée, an Calvados flambierte Äpfel, Cashew-Nuss-Crumble, Brioche-Brot

Duo of Foie gras, terrine and seared, Sauterne jelly, apples flambéed with calvados, cashew nut crumble, brioche bread

CHF 38.-

TARTARE DE BOEUF LUMA BLACK ANGUS À LA TRUFFE (70G)

Tartare coupé finement à la main, truffe noire d'hiver fraîche, garnitures traditionnelles et servi avec du pain grillé

Luma Black Angus Rindstartar, fein von Hand geschnitten, frische Wintertrüffel Späne, traditionell gewürzt und mit Toast serviert

Luma Black Angus Beef tartar, thinly cut by hand, freshly shaved black winter truffle, traditional garnishes and toast

CHF 36.-

SELECTION D'HUÎTRES « FINES DE CLAIRES N°3 »

Huitres Fines de Claires N°3 (3 / 6 / 9 pièces) à la sauce mignonette, pain de seigle valaisan au levain et beurre AOP Charentes-Pitou demi-sel

Fines de Claires Austern N°3 (3 / 6 / 9 Stück) mit Mignonette-Sauce, Walliser Sauerteig Roggenbrot und demi-sel AOP Charentes-Poitou Butter

Fines de Claires oysters N°3 (3 / 6 / 9 pieces) with mignonette sauce, Valaisan sourdough rye bread and salted AOP Charentes-Poitou butter

CHF 16 / 32 / 48.-

TIMBALE ROYALE DE CAVIAR SUISSE « OONA NO. 103 »

Caviar Suisse Oona No. 103 (20 grammes), crémeux fait maison du yaourt Zermattois, jaune d'œuf confit au sel, huile de citron vert, tuile et gressins croustillants

Oona No. 103 Kaviar aus Frutingen (20 Gramm), hausgemachter Quark von Zermatter Joghurt, in Salz confiertes Eigelb, Limetten-Öl und knusprige Grissini

Swiss Oona No. 103 caviar (20 grams, homemade cream of Zermatt yogurt, salted egg yolk confit and lime oil, crispy tuile biscuit

CHF 60.-

ESCARGOTS « À LA BOURGUIGNONNE »

Escargots au beurre d'herbes à l'ail signature, servis avec baguette chaude

Weinbergschnecken an Knoblauch-Kräuterbutter nach hauseigenem Rezept, serviert mit warmem Baguette

Snails with signature garlic herb butter served with warm baguette

CHF 24.-

MILLEFEUILLE FORESTIER AUX CHAMPIGNONS

Millefeuille aux champignons de la forêt, crème au fromage de chèvre BIO de Martigny

Millefeuille mit Waldpilzen und Bio-Ziegenkäsecreme aus Martigny

Millefeuille with forest mushrooms and organic goat cheese cream from Martigny

CHF 22.-

RAVIOLE ST. JACQUES OUVERTE

Raviole ouverte avec garniture de Saint-Jacques et fruits de mer, écume de safran et salicornie

Hausgemachte offene Ravioli mit Jakobsmuschel- und Meeresfrüchte-Füllung, Safranschaum und Meeresspargel

Homemade open ravioli with scallop and seafood filling, saffron foam and salicornia

CHF 32.-

CRÈME PARMENTIER À L'ŒUF PARFAIT

Velouté crémeux de pommes de terre suisses raffiné à la truffe d'hiver et œuf de ferme bio parfait 62C°

Samtiges Cremesüppchen von Schweizer Kartoffeln mit Wintertrüffel und 62C° Bio-Bauern-Ei

Velvety Swiss potato cream soup with winter truffle and 62C° organic farm egg

CHF 18.-

BISQUE DE HOMARD « RÉMY MARTIN XO »

Bisque classique de homard raffinée au Cognac Rémy Martin XO servie avec sa chair de homard

Klassische Hummer-Bisque verfeinert mit Rémy Martin XO Cognac und Hummerfleisch

Classic lobster bisque refined with Rémy Martin XO Cognac and served with a quenelle of lobster meat

CHF 22.-

NOS PLATS DE CONSISTANCE UNSERE HAUPTGERICHTE OUR MAIN COURSES

ENTRECÔTE « PARISIENNE » DE BŒUF (180G)

Entrecôte suisse de boeuf premium., pommes allumettes, légumes du marché, sauce poivre vert et beurre maître d'hôtel

Premium-Entrecôte vom Schweizer Rind, Streichholzkartoffeln, Marktgemüse, grüne Pfeffersauce und Kräuterbutter

Premium Swiss beef entrecôte, matchstick potatoes, market vegetables, green pepper sauce and maître d'hôtel herb butter

CHF 52.-

BALLOTINE DE CAILLE AUX PISTACHES

Ballotine de caille française farcie aux pistaches purée de patates douces, jeunes pousses d'épinards sautées, jus au Génépi

Mit Pistazien gefüllte französische Wachtel-Ballotine Süsskartoffel-Püree, sautierter Babyspinat, Jus verfeinert mit Génépi Schnaps

Ballotine of French quail stuffed with pistachio, sweet potato puree, sautéed young spinach leaves, Génépi jus

CHF 44.-

TAGLIOLINI NERO DI SEPPIA AVEC HOMARD

Tagliolini nero di seppia et demi-homard canadien, sauce beurre blanc et copeaux de poutargue

« Nero di seppia » Tagliolini mit halbem kanadischem Hummer, Beurre Blanc Sauce und Bottarga-Späne

Black « Nero di seppia » tagliolini pasta with half Canadian lobster, Creamy beurre blanc sauce and bottarga shavings

CHF 54.-

LE BURGER DE BOEUF DÉCADENT

Burger de bœuf Wagyu Luma décadent, foie gras poêlé, rondelle d'oignon croustillante, Bärner pommes frites et mayonnaise à la truffe

Dekadenter Wagyu-Luma-Beef-Burger, gebratene Foie Gras, knuspriger Zwiebelring, Bärner Pommes Frites und Trüffel-Mayonnaise

Decadent Wagyu Luma beef burger, pan-fried foie gras, crispy onion ring, Bärner potato fries and truffle mayonnaise

CHF 44.-

POISSON DU JOUR

Poisson du jour avec légumes du marché et accompagnements du Chef

Fisch des Tages mit Marktgemüse und Beilagen nach Wahl der Küchenchefin

Fish of the day with market vegetables and Chef's side dishes

CHF 42.-

PATA NEGRA ABANICO BELLOTA

Pata Negra Abanico "Bellota" au romarin et abricots, cuit à basse température pendant 17 heures, servi avec purée de panais, fèves sautées aux oignons de Tropea, Kalettes croustillantes, ail noir confit et jus raffiné au Pinot Noir

Pata Negra Abanico „Bellota“ an Rosmarin und Aprikosen 17 Stunden niedergegart, Pastinakenpüree, Saubohnen an Tropea-Zwiebeln sautiert, knusprige Kalettes, kandierter schwarzer Knoblauch und Pinot Noir Jus

Pata Negra Abanico "Bellota" with rosemary and apricot simmered at low temperature for 17 hours, served with parsnip puree, broad beans sautéed with Tropea onions, crispy kalettes, candied black garlic and Pinot Noir jus

CHF 48.-